

Italienische Rezepte

Basilikum Risotto mit Lachsstreifen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Italien, Kräuter, Reis

3	Tomaten (200 g)	3/8 Liter	Brühe (Instant)
1	Zwiebel (50 g)	50 ml	Schlagsahne
2	Knoblauchzehen		schwarzer Pfeffer a.d.M.
5 g	frische rote Chilischote		Salz
30 g	Butter	200 g	Lachsfilet
1 Essl.	Öl		Cayennepfeffer
200 g	Risottoreis (Rundkorn)	2 Essl.	Zitronensaft
2 Essl.	Tomatenmark	1 Bund	Basilikum

Tomaten waschen, Blütenansätze keilförmig herausschneiden. Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren und kalt abschrecken. Dann häuten, vierteln und entkernen. Das Tomatenfleisch erst in spalten, dann in Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch pellen und fein würfeln. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Butter und Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Chilischote und den Reis hinein geben und unter Wenden bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten glasig dünsten. Das Tomatenmark dazugeben. Während der gesamten Kochzeit nach und nach unter häufigem Rühren die heiße Brühe und die Sahne dazugeben und 25-30 Minuten offen ausquellen lassen. Dabei öfter umrühren. mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Inzwischen Lachsfilet abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. (Eventuell Gräten entfernen) Dann mit wenig Cayennepfeffer und Salz würzen und mit Zitronensaft beträufeln, beiseite stellen. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen, einige zum Servieren beiseite legen. Basilikum und 2/3 der Tomatenwürfel unter den fertigen Reis heben. Die Lachsstücke auf den Reis geben und bei milder Hitze etwa 6-7 Minuten bei geschlossenem Topf dünsten. Dabei nicht mehr umrühren. Risotto mit dem Lachs auf Tellern anrichten, mit Basilikumblättchen und den restlichen Tomatenwürfeln garnieren. Sofort servieren.